

Log, DE 16 DE OUTUBRO DE 2008.

Aprova as NORMAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (NIAB).

O CHEFE DO DEPARTAMENTO LOGÍSTICO, no uso das atribuições constantes do inciso IX do art. 11 do capítulo IV da Portaria nº 201, de 2 de maio de 2001-Regulamento do Departamento Logístico (R-128) e de acordo com a Portaria nº 470, de 17 de setembro de 2001, alterada pela Portaria nº 698, de 29 de novembro de 2002, e com o que propõe a Diretoria de Suprimento, resolve:

Art.1º Aprovar as Normas para Inspeção de Alimentos e Bromatologia (NIAB), a ser realizada no ano de 2008, e que com esta baixa.

Art.2º Determinar que esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

Art.3º Revogar a PORTARIA Nº 10-D Log, DE 20 DE JULHO DE 2005.

NORMAS PARA A INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (NIAB)

ÍNDICE DOS ASSUNTOS

	Art
TÍTULO I	GENERALIDADES
CAPÍTULO I	DA FINALIDADE
CAPÍTULO II	CONCEITUAÇÕES
CAPÍTULO III	DAS ATRIBUIÇÕES
TÍTULO II	DOCUMENTAÇÃO
CAPÍTULO I	DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
TÍTULO III	MATERIAL
CAPÍTULO I	DA PROVISÃO
TÍTULO IV	CONTROLE
CAPÍTULO I	DO RECEBIMENTO
CAPÍTULO II	DA CONDENAÇÃO E DO EXPURGO
CAPÍTULO III	DA SEGURANÇA ALIMENTAR
CAPÍTULO IV	DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS

ANEXOS

ANEXO	A	LAUDO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO	B	MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS E FORRAGENS
ANEXO	C	RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (LIAB)
ANEXO	D	ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DOS ARMAZÉNS
ANEXO	E	ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS
ANEXO	F	PEDIDO ANUAL DE MATERIAL PERMANENTE

TÍTULO I GENERALIDADES

CAPÍTULO I DA FINALIDADE

Art. 1º As presentes normas têm por finalidade coordenar e controlar as atividades de inspeção e análise bromatológica dos alimentos (víveres e forragens) destinados ao consumo na Força Terrestre, por intermédio de seus laboratórios especializados.

CAPÍTULO II DAS CONCEITUAÇÕES

Art. 2º Os principais conceitos adotados para as atividades relacionadas com o controle da inspeção e a análise bromatológica dos alimentos e forragens são:

I - alimento - toda substância, ou mistura de substâncias, que ingerida pelo organismo humano ou animal é capaz de fornecer os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

a) quando se destina a alimentação do homem, designa-se por *alimento* ou por *víveres*;

b) quando para alimentação de animais, designa-se por *forragem* ou *alimento para animais*; e

c) ração balanceada é o alimento composto de diversos produtos contendo em proporções adequadas, os princípios nutritivos indispensáveis à exploração de uma função zootécnica definida.

II - padrão de identidade e qualidade (PIQ) - é o conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto, são normas que estabelecem a definição, designação do produto, classificação, características microbiológicas, microscópicas, macroscópicas, sensoriais, físico-químicas, informações sobre a embalagem e amostragem.

III - inspeção de alimentos - é a atividade que tem por objetivo controlar a qualidade e o estado sanitário dos produtos destinados à alimentação humana ou animal;

VI - reinspeção de alimentos - é a inspeção realizada em víveres e forragens já inspecionados, no âmbito do Exército Brasileiro (EB);

V - rejeição de víveres ou forragens - consiste em recusar o artigo considerado, por não atender às especificações previstas no Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS), no Edital de Licitação ou na legislação em vigor;

VI - condenação de víveres ou forragens - é o ato ou efeito de considerar impróprio para o consumo um determinado artigo, quando em inspeção ou re-inspeção, for constatada a presença de agentes nocivos à saúde humana ou animal;

VII - expurgo em víveres ou forragens - é a prática utilizada para prevenir ou destruir parasitas vivos, ovos, larvas e pupas que infestem ou possam vir a infestar os gêneros armazenados, utilizando-se de agente químico apropriado;

ento quarentenário com um agente químico em estado gasoso,

écie, raça ou biótipo de vegetal, animal ou agente patogênico nocivo aos vegetais ou produtos vegetais;

X - infestação por pragas - é a ocorrência ou a atuação de insetos, ovos, larvas e pupas em víveres e forragens;

XI - animais sinantrópicos - são aqueles animais que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito de sua vontade, não se trata de animais domésticos (ratos, pombos, morcegos, formigas, baratas, abelhas, vespas, mosquitos etc); e

XII - Órgão Provedor (OP) - é o Órgão de Suprimento (Batalhão/Depósito de Suprimento, Depósito de Subsistência ou Base Logística) destinado à estocagem do nível de suprimento prescrito pelos órgãos gestores, para distribuição aos elementos a apoiar, cumprindo ainda atividades de obtenção, recebimento e controle.

CAPITULO III DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 3º Compete aos órgãos e agentes da administração que tenham atribuições relacionadas com as atividades de inspeção de alimentos e análise bromatológica:

I - Departamento Logístico (D Log) - supervisionar as atividades de inspeção e análise bromatológica dos alimentos e forragens;

II - Diretoria de Suprimento (DS) - coordenar e exercer o controle técnico normativo das atividades de inspeção e análise bromatológica dos alimentos (víveres e forragens) bem como a gestão do material dos Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB); e

III - Cmt/Ch do Órgão Provedor (OP) ó realizar inspeções e análises bromatológicas dos alimentos expedindo o laudo de inspeção.

Parágrafo único. A responsabilidade técnica pela inspeção e análise bromatológica dos alimentos (víveres e forragens) e pelo parecer do laudo de inspeção, será de um oficial veterinário.

TÍTULO II DOCUMENTAÇÃO

CAPÍTULO I DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

Art. 4º A DS realizará o controle de qualidade dos alimentos e forragens adquiridos para o consumo no Exército Brasileiro, por intermédio dos Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), regionais e de guarnições, encarregados da elaboração dos seguintes documentos:

I - Laudo de Inspeção de Alimentos (Anexo ãAö)

II - Mapa de Inspeção e Reinspeção de Alimentos e Forragens (Anexo B);

III - Relatório Anual das Atividades do LIAB (Anexo C); e

permanente para o LIAB (Anexo F).

no artigo anterior, excetuando o inciso I (Laudo de Inspeção de Alimentos) de acordo com o calendário proposto pela DS, para o ano A + 1, e encaminhada à Região Militar correspondente, para análise, consolidação e remessa à DS, acompanhada dos respectivos pareceres.

Art. 6º A documentação elaborada pelos LIAB (Anexos B, C e F) será confeccionada em 03 (três) vias, tendo a seguinte destinação:

I - 1ª via: LIAB;

II - 2ª via: Região Militar; e

III - 3ª via: DS.

Art. 7º Os Laudos de Inspeção de Alimentos (Anexo 05) emitidos pelos LIAB constituem documentos internos do Exército Brasileiro, tendo por finalidade expressar os resultados das análises realizadas, sendo assim designados:

I - Laudo Fiscal ó para os artigos adquiridos, por ocasião do recebimento;

II - Laudo de Reinspeção ó para os artigos recebidos e armazenados ou procedentes de outra OM do Exército; e

III - Laudo Especial - que não se enquadra nos tipos acima citados.

Art. 8º O laudo deverá observar a seguinte designação:

I - ter numeração seqüencial e anual com três algarismos seguidos de barra e de mais quatro algarismos do ano correspondente - Exemplo: Laudo (tipo) nº 010/2008;

II - ser assinado por oficial veterinário inspetor de alimentos, visado pelo Chefe do LIAB e despachado, em seu verso, pelo Chefe ou Comandante do Órgão Provedor (Ch/Cmt OP);

III - os laudos serão confeccionados em três vias, com os seguintes destinos:

a) 1ª via - LIAB;

b) 2ª via - Comando de Operações de Suprimento do OP (COS/OP); e

c) 3ª via - DS.

IV - a análise de reinspeção deverá ser realizada 30 dias antes do vencimento da validade do artigo, e a cada 6 (seis) meses para àqueles artigos estocados e não distribuídos. O laudo será confeccionado somente nas duas primeiras vias, sendo a 2ª via encaminhada para quem a solicitou;

V - o parecer emitido pelo oficial veterinário deve definir a qualidade do alimento analisado, buscando resumir o seu estado sanitário e a adequação às especificações previstas no Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS), às exigências contratuais previstas em Edital e a legislação oficial vigente para o artigo inspecionado. Devem constar do Parecer, dentre outros, os seguintes dados:

a) marca do produto examinado (tipo e/ou classificação);

b) se a amostra é representativa da partida analisada ou não;

ncias da legislação vigente (em caso negativo, justificar);

o para consumo (se impróprio, justificar); e

s a serem adotadas.

VI - as exigências relativas às especificações dos artigos constantes em Edital não poderão ser conflitantes com as do CEAS e sim complementares, a fim de ratificar o perfil do produto escolhido;

VII - o prazo para remessa de cópia do Laudo Fiscal à DS, deverá ser o de 10 dias após a sua emissão para acompanhamento técnico;

VIII - a fim de caracterizar a impropriedade do gênero, o Laudo Fiscal poderá vir acompanhado de registro fotográfico do artigo em questão, a fim de subsidiar medidas de controle na seleção de fornecedores;

IX - para os artigos adquiridos por um OP, para suprimento de outro, será remetida uma cópia dos laudos emitidos ao Depósito a que se destina o artigo, onde sofrerá reinspeção; e

X - para os artigos adquiridos por um OP, para suprimento de outro, cuja entrega for feita diretamente ao contemplado, deverá ser remetida uma cópia dos laudos ao OP que realizou a aquisição.

Art. 9º O Mapa de Inspeção e Reinspeção de Alimentos e Forragens, com periodicidade anual - Anexo õBö - visa fornecer dados que permitam o controle técnico dos víveres e forragens analisados pelos LIAB.

Art. 10. O Relatório das Atividades do LIAB, com periodicidade anual - Anexo õCö - visa acompanhar as atividades dos LIAB, relacionadas com o efetivo de pessoal, instalações e atividades específicas.

Art. 11. O Roteiro para Avaliação Sanitária dos Armazéns, com periodicidade anual - Anexo õDö - visa assessorar ao Cmt/Ch do OP sobre as condições de armazenagem convencional do Depósito.

Art. 12. O Roteiro para Avaliação Sanitária das Câmaras Frias, com periodicidade anual - Anexo õEö - visa assessorar o Cmt/Ch do OP sobre as condições de armazenagem a frio do Depósito, sendo um documento de uso interno do OP.

Art. 13. O Pedido Anual de Material Permanente - Anexo õFö - visa avaliar as necessidades dos laboratórios em materiais permanentes necessários ao desempenho das atividades de inspeção e análise de alimentos, devendo ser encaminhado pelo Cmt/Ch do OP ao Diretor de Suprimento.

TÍTULO III MATERIAL

CAPÍTULO I DA PROVISÃO

Art. 14. Os LIAB deverão ser providos com material e equipamentos adequados à realização das inspeções e ensaios de suas competências.

Art. 15. A DS disponibilizará aos OP dotados de LIAB os recursos necessários para o suprimento oportuno de meios e reagentes necessários à realização das análises de alimentos adquiridos pelo EB, nos níveis: sensorial, estereomicroscópico, físico-químico, microbiológico e toxicológico.

DO RECEBIMENTO

Art. 16. Os víveres e forragens a serem recebidos pelos OP serão inspecionados pelos oficiais veterinários do LIAB, que emitirão os laudos, de acordo com o tipo de análise realizada.

Art. 17. Cabe ao oficial veterinário acompanhar e orientar as condições higiênicas e sanitárias de estocagem dos artigos, e proceder à colheita de amostras por ocasião do recebimento.

I - os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;

II - os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos de termômetros adequados e de fácil leitura, e o lacre da carga rompido na presença do oficial veterinário devendo a sua numeração ser conferida com a do documento fiscal de origem;

III - a amostra deverá ser representativa do lote, estoque ou partida, em proporção adequada entre a quantidade de amostra colhida e a quantidade do produto remanescente no local da colheita, sem exceder a capacidade operacional do LIAB;

IV - durante o recebimento de gêneros frigorificados, o parecer fiscal, deverá considerar: o estado geral da carga, a temperatura interna da câmara frigorífica antes de aberta, a presença de sinais de degelo ou de re-congelamento; e

V - durante o recebimento dos gêneros secos, o parecer fiscal, deverá considerar: o estado geral da carga, a presença de sinais residuais de inseticidas, fumígenos, pragas, a integridade de seu revestimento, de sua sacaria e sinais de fermentação.

Art. 18. A fim de agilizar o processo de recebimento de víveres e forragens e sempre que as condições físicas dos OP e dos LIAB permitirem, o prazo necessário para emissão de parecer prévio e autorização para descarregamento, não deverá exceder a 48 horas.

I - para emissão do parecer conclusivo do laudo fiscal deverá ser observado o prazo máximo de 8 (oito) dias, salvo em casos excepcionais, quando esse prazo poderá ser estendido a fim de assegurar a inocuidade e integridade do artigo examinado;

II - no caso específico de produtos enlatados e de embalagens flexíveis esterilizadas deverá ser observado o prazo de 10 (dez) dias em estufa a 35° C, para o exame microbiológico;

III - no caso de suspeita de qualquer irregularidade, e sempre que se fizer necessário, poderá ser requisitado o apoio da rede de laboratórios oficiais do governo; e

IV - no caso do parecer fiscal estabelecer que o gênero não deve ser recebido, o fornecedor ficará responsável pelo recolhimento e substituição dos artigos para realização de nova análise.

o recebimento de gêneros do Quantitativo de Rancho (QR)

res no momento de entrega;

II - o treinamento de militares encarregados do recebimento e conferência dos requisitos estabelecidos para o artigo em questão (integridade das embalagens, peso, temperatura, etc);

III - a realização de visitas técnicas aos fornecedores antes e depois de aceitá-los em seus quadros; e

IV - a divulgação de informações relativas aos maus fornecedores a fim de alertar sobre aqueles que não atendem aos critérios de qualidade exigidos, obedecendo à cadeia de comando.

Art. 20. A decisão de receber o artigo analisado é da competência do Cmt/Ch OP, com base nos pareceres técnicos dos laudos resultantes das análises e de outros fatores inerentes à atividade de suprimento.

Parágrafo único. Os alimentos infestados por pragas devem ser rejeitados, a fim de se preservar os artigos já armazenados.

CAPÍTULO II DA CONDENAÇÃO E DO EXPURGO

Art. 21. A condenação e o expurgo de víveres ou forragens são da responsabilidade do Chefe do LIAB.

Art. 22. Víveres ou forragens considerados, em análise de reinspeção, impróprios para o consumo humano ou animal, deverão ser submetidos a uma Análise Especial.

Parágrafo único: A Análise Especial visa determinar as causas que tornaram o artigo impróprio para o consumo.

I - no caso de ocorrer perda do artigo, o Laudo Especial deverá constituir peça do processo de descarga por quebra de armazenagem ou deterioração de artigos de subsistência, devendo ser indicado o grau de comprometimento do gênero deteriorado e o tipo de impropriedade observada;

II - o processo de descarga deverá ser remetido à Diretoria de Suprimento, por meio do Comando da Região Militar, para fins de homologação e avaliação das causas que ocasionaram a impropriedade para consumo do artigo;

III - é da competência do Cmt da RM tomar as demais providências que o caso requeira; e

IV - a destinação do gênero considerado impróprio para o consumo, humano e animal, deverá considerar a sua destruição integral e supervisionada para que não haja risco de desvio e/ou reaproveitamento, de acordo com a orientação dos órgãos de fiscalização oficiais.

Art. 23. Por ocasião do expurgo, caberá ao Cmt/Ch do OP, tecnicamente assessorado, adotar as medidas de segurança contra riscos de intoxicação e contaminação.

CAPÍTULO III ANÇA ALIMENTAR

Os LIAB devem avaliar a possibilidade de contaminação dos alimentos nas etapas de armazenamento, transporte, distribuição e manipulação, intervindo sempre que necessário, de modo a atender a Portaria 854/SELOM de 04 Jul 2005 ó Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares.

Parágrafo único. Sempre que solicitado, o oficial veterinário designado pelo Cmt/Ch do OP, deverá assessorar as OM apoiadas, nos processos de estocagem, higiene e manipulação dos alimentos, controle de qualidade das águas de abastecimento das OM apoiadas e no treinamento dos seus colaboradores diretos.

Art. 25. O Oficial gestor do Armazém de víveres ou forragens é o responsável pelo planejamento das visitas e/ou inspeções técnicas do chefe do LIAB, devendo apresentar proposta ao Cmt/Ch OP, no mínimo, duas vezes por semestre.

CAPÍTULO IV DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Art. 26. É vedado ao LIAB realizar quaisquer exames que não sejam os de alimentos e forragens.

Parágrafo único. Em casos especiais, o Cmt de RM, ouvido o Cmt/Ch OP, poderá autorizar que o LIAB realize outros exames de interesse para o Exército.

Art. 27. É vedado o acesso de fornecedores e ou a de seus representantes nas dependências do LIAB, de modo a não interferir no andamento das análises laboratoriais de rotina.

Art. 28. Quando o artigo for recusado em virtude de estar impróprio para o consumo, além de informar ao Órgão de Apoio Setorial, deverá fazê-lo também ao órgão fiscalizador da Vigilância Sanitária competente nos níveis Federal, Estadual e Municipal.

Art. 29. Poderá ser facultada a realização de estágio no LIAB por médicos veterinários e alunos do curso de graduação em medicina veterinária, desde que não haja qualquer ônus ou vínculo empregatício para o Exército.

Art. 30. O Cmt da RM poderá realizar convênios com entidades públicas Federais, Estaduais e Municipais que realizam atividades ligadas a Bromatologia, valendo-se das instalações, equipamentos e pessoal especializado do LIAB e do órgão a ser conveniado, sem ônus para o Exército.

Art. 31. O oficial veterinário deverá participar de atividades técnicas de atualização científica e educação continuada na área das ciências dos alimentos e vigilância sanitária.

Art. 32. O Chefe do LIAB é o assessor do Cmt/Ch OP para assuntos ligados à sua atividade devendo ser preservada sua interinidade funcional no desempenho das análises de rotina.

Art. 33. O previsto no presente documento para os OP, aplica-se também à Academia Militar das Agulhas Negras.

Art. 34. Os casos omissos serão solucionados pelo Ch do D Log.

DESPACHO

1.

Concordo	
Não concordo	

 com o parecer do inspecionador.

2. O artigo deve ser

recusado	
recebido	

3. Notifique-se o fornecedor

sim	
não	

4. Notifique-se o órgão fiscalizador competente

sim	
não	

5. Justificativa (Quando o artigo estiver fora de conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade previstos no CEAS e/ou em desacordo com a legislação oficial).

_____ Cmt/Ch OP

(1) Deve constar obrigatoriamente a marca do produto e o prazo de validade.

PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA PARA A FORÇA TERRESTRE NIAB

EXÉRCITO BRASILEIRO

MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS E FORRAGENS REFERENTE AO ANO DE 20_____

Nº de Ordem	ARTIGO	LAUDO Nº	QUANTIDADE			CAUSA DA REJEIÇÃO
			INSPECIONADOS	APROVADOS	REJEITADOS	
Total	Kg					
	Lt					
Nº de Ordem	ARTIGO	LAUDO Nº	QUANTIDADE			CAUSA DA CONDENAÇÃO
			REINSPECIONADOS	APROVADOS	CONDENADOS	
Total	Kg					
	Lt					

Quartel _____, _____ de _____ de 20_____

Chefe do LIAB

RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA (LIAB)

1. EFETIVO

POSTO/ GRADUAÇÃO	PREVISTO	EXISTENTE	NOME	FUNÇÃO

02. INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

TOTAL INSPECIONADO (1)									
TOTAL		ORIGEM ANIMAL		ORIGEM VEGETAL		DIVERSOS		FORRAGENS	
Kg		Kg		Kg		Kg		Kg	
T		L		Lt		Lt			

(1) Soma dos artigos aprovados e rejeitados.

APROVADOS									
TOTAL		ORIGEM ANIMAL		ORIGEM VEGETAL		DIVERSOS (2)		FORRAGENS	
Kg		Kg		Kg		Kg		Kg	
T		T		Lt		Lt			

REJEITADOS									
TOTAL		ORIGEM ANIMAL		ORIGEM VEGETAL		DIVERSOS (2)		FORRAGENS	
Kg		Kg		Kg		Kg		Kg	
T		T		T		Lt			

(2) condimentos (sal de mesa, vinagre e fermentados açetico).

3. MOVIMENTO DE LAUDOS POR TIPO DE ANÁLISE

TIPO DE ANÁLISE	FISCAL	REINSPEÇÃO	ESPECIAL
Nº DE LAUDOS			

b) DE INSTALAÇÕES

c) DE MATERIAL

05. RELAÇÃO DO MATERIAL PERMANENTE ADQUIRIDO

Nº DE ORDEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL*	INCLUSÃO EM CARGA		OBS
		BI Nº	DATA	

* Especificar detalhadamente cada material (marca, modelo e ano de fabricação).

06. RELAÇÃO DO MATERIAL PERMANENTE DESCARREGADO

Nº DE ORDEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL*	DESCARGA		OBS
		BI Nº	DATA	

* Especificar detalhadamente cada material (marca, modelo e ano de fabricação).

07. CONCLUSÃO E SUGESTÕES

Quartel em _____, _____ de _____ de 20 _____

Chefe do LIAB

ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DOS ARMAZÉNS

ASPECTOS A VERIFICAR		SIM	NÃO	OBS
1.	Se a construção é sólida de modo a permitir proteção contra as intempéries.			
2.	Se a construção permite uma ventilação natural e ampla (lateral e superior com regulagem).			
3.	Se existem circuladores de ar para aumentar a ventilação.			
4.	Se o piso é sólido, impermeabilizado e em nível superior ao terreno.			
5.	Se existem telas de proteção contra a entrada de animais (insetos e aves).			
6.	Se há problemas de canaletas e ralos no interior do armazém.			
7.	Se existem outros dispositivos para impedir a entrada de animais e/ou insetos, como por exemplo, o ultra-som.			
8.	Se o pé direito é de, no mínimo, 6,0 m.			
9.	Se o formato é retangular e com o mínimo de pilastras.			
10.	Se existem plataformas para carga e descarga de viaturas e se estão protegidas por cobertura.			
11.	Se a área útil é compatível com a quantidade e o volume dos itens previstos para armazenagem.			
12.	Se a largura dos corredores é compatível para as manobras dos equipamentos usados na manipulação dos suprimentos.			
13.	Se as pilhas estão corretamente organizadas, inclusive quanto à distância da altura do pé direito (abaixo 1,50 m) e das paredes.			
14.	Se os estrados são adequados ao peso das pilhas e facilitam a ventilação e a limpeza.			
15.	Se existe material para as ações de expurgo (lonas plásticas e medicamentos).			
16.	Se existe local próprio para guarda do material de limpeza do armazém.			
17.	Se nas áreas interna e externa circunvizinhas do armazém as condições de limpeza são compatíveis.			
18.	Se as instalações elétricas e hidráulicas (especialmente as calhas) estão em bom estado de conservação e adequadas as necessidades.			
19.	Se nas operações de distribuição dos suprimentos está sendo obedecido o princípio do "Primeiro que entra, primeiro que sai" (PEPS).			
20.	Se é realizado o tombamento das pilhas para os artigos (cereais) que estão armazenados por tempo superior a 90 (noventa) dias.			
21.	Se existem planejamentos para desinsetização e desratização periódica.			
22.	Se existe treinamento e proteção adequada para os operadores que executam as ações de Controle de Pragas.			
23.	Se existem sinais da existência de roedores nas áreas interna e externa dos armazéns.			
24.	Se existem telas de proteção ou qualquer outro tipo de vedação nas aberturas (para ventilação), nos escoadouros e nos bueiros para impedir a entrada de pássaros e roedores.			

OBS: _____

ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS

ASPECTOS A VERIFICAR	SIM	NÃO	OBS
1. Se a estrutura é sólida, impermeável, com isolamento térmico e revestimento adequado.			
2. Se o piso é impermeabilizado, resistente e anti-derrapante.			
3. Se as portas possuem boa vedação, revestimento externo com as ferragens cromadas.			
4. Se existe um sistema de escoamento das águas do degelo.			
5. Se os equipamentos de refrigeração são adequados à capacidade da câmara.			
6. Se existem compressores em reserva para atender situações imprevistas.			
7. Se existe antecâmara, cortina de ar frio e equipamentos de verificação de temperatura, da umidade relativa e da velocidade do ar, bem como o respectivo Programa de Controle.			
8. Se possui iluminação fria.			
9. Se existe espaço suficiente para pesagem e manipulação de suprimento e para guarda de equipamentos e utensílios.			
10. Se existe plataforma coberta para carga e descarga.			
11. Se existem câmaras suficientes que possibilitem a rotação dos suprimentos, em proveito da melhor conservação, da temperatura e das medidas higiênicas necessárias.			
12. Se os estrados são adequados às baixas temperaturas e alta umidade.			
13. Se a fechadura permite a abertura pela parte interna.(segurança).			
14. Se existe planejamento para as operações de limpeza e higienização das câmaras, inclusive para os equipamentos.			
15. Se existe planejamento para sanitização das paredes e/ou das câmaras moduladas.			
16. Se as instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias e de esgoto existentes são suficientes e estão em condições adequadas de conservação.			
17. Se o pessoal que trabalha nas câmaras frigoríficas é submetido a exame médico periódico e instruído sobre como operar no interior das câmaras.			
18. Se é previsto, uso de EPI (japona frigorífica em náilon com manta isotérmica, luva com isolante térmico e antiderrapante, bota de PVC branco TECH TERM, touca de lã de acrílico tipo ãninjaõ, calça frigorífica em náilon com manta isotérmica e protetor auricular tipo concha ou oval) para o pessoal que trabalha nas câmaras frigoríficas.			
17. Se o transporte de carnes é feito em viaturas isotérmicas ou frigoríficas, de modo a impedir a quebra na "cadeia de frio".			
18. Se há grupo gerador suficiente para manter a continuidade de frio em situações de falta de energia elétrica.			
19. Se os artigos estão armazenados dentro das distâncias previstas entre pilhas, paredes, tetos e baterias de frio, conforme prescreve Manual Técnico de Armazenagem T10-201.			

OBS. _____

FORNEÇA - SE

CONFERIDO

DIRETOR DE SUPRIMENTO

FISCAL ADMINISTRATIVO

PEDIDO ANUAL DE MATERIAL PERMANENTE

DISCRIMINAÇÃO (1)	QUANTIDADE		OBS (2) (3)
	EXISTENTE	PEDIDA	

- (1) Discriminar detalhadamente o material pedido, inclusive marca e modelo.
- (2) Anexar 02 (dois) orçamentos do material pedido.
- (3) Qual(is) o(s) tipo(s) de análise(s) irá executar e em qual(is) alimento(s), (fundamentar).

.....
.....

Quartel em _____, ____ de _____ de 20 _____

CHEFE DO LIAB